



N° de réception :

CQP RCLS EMPLOYE POLYCOMPETENT DE RESTAURATION

I – IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

Nom :

Prénom :

Numéro de sécurité sociale (10 premiers chiffres) :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Poste occupé dans l'entreprise :

II – IDENTIFICATION DE L'EMPLOYEUR

Nom :

Adresse :

N° de SIRET :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

Nom du tuteur :

Prénom du tuteur :

Poste occupé par le tuteur :

III – IDENTIFICATION DU CENTRE ACCREDITE

Nom :

Adresse :

N° de SIRET :

N° de déclaration d'activité :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

1. L'action de professionnalisation sera effectuée dans le cadre (cochez la case) :

d'une période de professionnalisation

du Compte Personnel de Formation (CPF)

du Congé Individuel de Formation (CIF)

autre (à préciser)

2. L'action de professionnalisation se déroule :

du : [] [] [] / [] [] [] / [] [] [] [] au : [] [] [] / [] [] [] / [] [] [] []

Rappel :

1. Le dossier d'évaluation est rempli conjointement avec le tuteur, sous la responsabilité de l'établissement de formation.
2. Le centre de formation doit réaliser le positionnement initial sur l'intégralité des compétences attendues par le référentiel d'emploi du CQP.
3. Le résultat du positionnement initial détermine le programme de formation et la durée de l'action qui permettra au candidat d'atteindre l'ensemble des compétences du CQP.
4. Le positionnement final s'effectue uniquement sur les compétences non acquises détectées lors du positionnement initial.
- 5. En cas de besoin, les documents utilisés pour effectuer les positionnements doivent être mis à la disposition du jury de la commission nationale de certification CQP.**

3. Le dossier **complet** comprend :

- Le dossier d'évaluation
- L'attestation de fin de stage (dates de formation et durées)
- Le programme de formation
- La convention de stage du financeur

4. Ce dossier est à adresser :

Certidev

22, rue d'Anjou – 75008 Paris

Tél. : 01 40 17 20 06 / contact@certidev.fr

Évaluations réalisées pour le CQP RCLS Employé polyvalent de restauration

N. B. : chacun des items doit faire l'objet d'une évaluation lors du positionnement initial.

L'ensemble des activités s'exerce dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail en vigueur

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations	
		Initiale	Finale
Date :	
RELATION DE SERVICE	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Représenter l'image de l'entreprise conformément à ses standards	<ul style="list-style-type: none"> • La tenue est propre, repassée et conforme aux codes de l'entreprise 		
Accueillir le client et avoir une attitude commerciale à son égard à son arrivée	<ul style="list-style-type: none"> • Les clients arrivants font systématiquement l'objet d'un accueil, à défaut, d'un contact visuel en cas d'indisponibilité immédiate. • Le cas échéant, les activités sont suspendues ou déléguées afin d'accueillir le client, quelle que soit l'activité en cours • Le client est accueilli avec le regard et le sourire, entrain, dynamisme et courtoisie • L'attitude est active dans l'anticipation des besoins du client • La relation avec le client est personnalisée et conforme à ses attentes • L'offre et les produits sont connus et expliqués au client • La maîtrise de soi est gardée en toutes circonstances • Une première recherche de solution est engagée pour satisfaire le client si nécessaire, au-delà, le supérieur hiérarchique est alerté 		
Travailler en coordination et cohésion avec l'ensemble de l'équipe	<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures internes à l'entreprise (techniques, comptables, sécurité, hygiène,...) sont maîtrisées et appliquées • Les consignes orales ou écrites sont maîtrisées et appliquées • La maîtrise de soi envers ses collègues et sa hiérarchie est gardée en toutes circonstances • L'écoute est active, la prise de parole est posée, constructive et respectée, les avis sont exprimés sans agressivité • Une aide est apportée spontanément aux collègues, au bon moment et à bon escient • Une contribution personnelle aux challenges internes est systématiquement apportée pour faire réussir l'équipe • Une aide est apportée spontanément aux collègues, au bon moment et à bon escient • Une contribution personnelle aux challenges internes est systématiquement apportée pour faire réussir l'équipe 		

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations	
		Initiale	Finale
Date :	
PRÉVENTION SÉCURITÉ	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Respecter les procédures de sécurité des biens et des personnes	<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures de sécurité des biens et des personnes propres à l'entreprise sont connues et appliquées • tout danger (sol mouillé et glissant, ...) est repéré et écarté • Les tenues de sécurité EPI sont portées • Le matériel (plaques, grill, friteuses et fours, lave-vaisselle, broyeurs, trancheur à légumes, ...) est utilisé selon les protocoles en vigueur dans l'entreprise • Le protocole de sécurité, en cas de braquage des caisses, est connu et appliqué • Tout dysfonctionnement est détecté et transmis au responsable hiérarchique 		
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Maîtriser et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles et process, bonnes pratiques de l'hygiène, sont connus et appliqués • La traçabilité (conservation des étiquettes des produits) est respectée : températures, chaîne du froid, DLC, DLUO, affichage de provenance des viandes, ... • Les plans et plannings de nettoyage sont appliqués selon les process de l'entreprise • Les produits lessiviels sont connus et correctement utilisés • Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique 		
RÉCEPTION, STOCKAGE, SUIVI DES MARCHANDISES	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Mettre en place le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> • La tenue est complète et conforme aux standards de l'entreprise • L'aire de réception est propre et accessible • Le matériel à retourner : rolls, palettes, chariots Dollies, caisses, est prêt • Le petit matériel, balances, thermomètres, stylo, cahier de réception,... est présent et fonctionnel 		
Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées	<ul style="list-style-type: none"> • Le nombre de colis est vérifié de même que l'intégrité physique des conditionnements • Le contrôle des températures et des dates de validité est effectué • Le bon de contrôle de réception est correctement rempli • Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique 		
Réceptionner et stocker les produits lessiviels	<ul style="list-style-type: none"> • Le degré de dangerosité des produits est connu • Les produits dangereux sont stockés dans les locaux ou les zones qui leur sont réservés 		

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations	
		Initiale	Finale
Date :	
RÉCEPTION, STOCKAGE, SUIVI DES MARCHANDISES (suite)	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié	<ul style="list-style-type: none"> • Les zones de stockages spécifiques sont respectées • Les procédures de stockage des denrées sont connues et appliquées : absence de cartons et cagettes en chambre froide, absence de produits mis à nu, absence de stockage au sol • Le rangement des denrées est ordonnancé en fonction de leur sensibilité : surgelés, frais, sec, ... • Le temps imparti au rangement des denrées est respecté pour ne pas rompre la chaîne du froid • Les denrées sont stockées de telle sorte que la règle « premier entré, premier sorti » (FIFO) soit facilement appliquée • Tout produit souillé ou périmé est valorisé (chiffré) et jeté • Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique 		
Contrôler la température des zones de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • La température des zones de stockage est relevée • La température des denrées est relevée et contrôlée • Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique 		
Nettoyer les locaux, équipements et matériels avec les produits adaptés et au bon endroit	<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de nettoyage est propre et prêt à l'emploi • Les plans et plannings de nettoyage sont respectés • Les produits lessiviels sont adaptés et utilisés correctement • Le matériel et les produits lessiviels sont propres et rangés après chaque utilisation 		
Trier et jeter les déchets et emballages	<ul style="list-style-type: none"> • Les emballages et déchets sont jetés et triés selon les procédures de l'entreprise 		
Participer à l'inventaire	<ul style="list-style-type: none"> • Le comptage physique des matières premières est conforme à l'unité près de l'état réel des stocks 		
PRÉPARATIONS CULINAIRES ET BUFFETS CHAUDS	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Mettre en place le poste	<ul style="list-style-type: none"> • La tenue est correcte • Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées • Les locaux et le matériel sont propres • Le matériel est vérifié et correctement allumé • Le petit matériel nécessaire est présent et fonctionnel • Une vérification est effectuée pour s'assurer que l'affichage des propositions du jour correspond bien à l'offre disponible • Les produits à vendre en priorité sont signalés aux équipes • Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique 		
Contrôler les produits (températures, DLC, ..)	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, sont connues et appliquées : le contrôle quantitatif et qualitatif des produits (aspect, odeur, température, DLC, ...) est assuré tout au long des étapes des préparations culinaires • Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique 		
Assurer la traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Les étiquettes d'origine sont conservées en vue d'assurer la traçabilité des produits. • Tout produit alimentaire doit pouvoir être identifié : date d'ouverture, ... • Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique 		

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations	
		Initiale	Finale
Date :	
PRÉPARATIONS CULINAIRES ET BUFFETS CHAUDS	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Travailler les légumes	<ul style="list-style-type: none"> • La tenue est correcte • Les bons gestes sont connus et appliqués • Les techniques utilisées sont conformes aux exigences de la restauration commerciale • Chaque tâche est effectuée en utilisant le matériel approprié • Les températures de travail et de stockage sont conformes aux produits • Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur sont respectées 		
Assembler les préparations salées et sucrées	<ul style="list-style-type: none"> • La tenue est correcte • Les bons gestes sont connus et appliqués • Les techniques utilisées sont conformes aux exigences de la restauration commerciale • Chaque tâche est effectuée en utilisant le matériel approprié • Les températures de travail et de stockage sont conformes aux produits • Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur sont respectées 		
Réceptionner et traiter les bons de commandes.	<ul style="list-style-type: none"> • Les bons sont correctement lus et les codes compris. Les suites et les directs sont identifiés. 		
Produire et cuire devant le client en fonction des temps de préparation et de cuisson. (grillades, galettes, légumes...)	<ul style="list-style-type: none"> • Les fiches techniques sont connues et appliquées. • Les différentes catégories de viande ou de poisson sont connues de même que les temps de cuisson associés. • Les indices qui permettent d'estimer le temps et le degré de cuisson sont connus (degré □ de résistance, présence d'une perle de sang pour la viande, variation de la texture et de la coloration pour le poisson) • Le grill (bois, gaz ou électricité □) est utilisé □ de façon optimale en tenant compte de la différence de chaleur centre / périphérie. • La plancha est utilisée de façon optimale : température adéquate et nettoyage en cours de service selon la méthode appropriée. • Les cuissons sont maîtrisées et conformes aux commandes • La production est adaptée en fonction du flux et de l'arrivée de la clientèle • Les cuissons d'une même table sont synchronisées • Les gestes techniques sont professionnels et commerciaux • Le plan de travail reste propre • Les informations concernant ce qui reste à □ faire sont transmises à □ la personne qui reste ou reprend le poste (client qui reste à □ servir, état des stocks de déconditionnés...). 		
Conditionner les denrées alimentaires avant et après le service	<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes et les procédures sont connues, appliquées et respectées • Tout produit souillé ou en fin de vie est valorisé (chiffré) et jeté 		
Dresser et réapprovisionner les préparations sur les buffets	<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes et les procédures sont connues, appliquées et respectées 		

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations	
		Initiale	Finale
Date :	
PRÉPARATIONS CULINAIRES ET BUFFETS CHAUDS	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Nettoyer les locaux, équipements et matériels avec les produits adaptés	<ul style="list-style-type: none"> Le matériel de nettoyage est propre et prêt à l'emploi Les plans et plannings de nettoyage sont respectés Les produits lessiviels sont adaptés et utilisés correctement Le matériel et les produits lessiviels sont propres et rangés après chaque utilisation 		
Gérer les flux de clientèle	<ul style="list-style-type: none"> La production est adaptée en fonction du flux et de l'arrivée de la clientèle 		
Veiller à la propreté constante de la vaisselle et des ustensiles utilisés	<ul style="list-style-type: none"> Une vaisselle propre est proposée au client Les ustensiles sont propres et régulièrement nettoyés 		
Trier et jeter les déchets et les emballages	<ul style="list-style-type: none"> Les emballages et déchets sont jetés et triés selon les procédures de l'entreprise 		
PRÉPARATION CULINAIRES BUFFETS FROIDS	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Mettre en place le poste	<ul style="list-style-type: none"> La tenue est correcte Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées Les locaux et le matériel sont propres Le matériel est vérifié et correctement allumé Le petit matériel nécessaire est présent et fonctionnel Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique Le poste est approvisionné en glace pilée s'il y a lieu Les prix correspondants aux produits sont affichés Une vérification est effectuée pour s'assurer que l'affichage des propositions du jour correspond bien à l'offre disponible Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique 		
Contrôler les produits (températures, DLC, ..)	<ul style="list-style-type: none"> Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont connues et appliquées : le contrôle quantitatif et qualitatif des produits (aspect, odeur, température, DLC,) est assuré tout au long des étapes des préparations culinaires Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique 		
Assurer la traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Les étiquettes d'origine sont conservées en vue d'assurer la traçabilité des produits. Tout produit alimentaire doit pouvoir être identifié : date d'ouverture, ... Toute anomalie est détectée et transmise au responsable hiérarchique 		
Travailler les fruits et les légumes	<ul style="list-style-type: none"> La marche en avant est respectée et appliquée Les fruits et légumes sont travaillés selon les fiches méthode et gestes en cuisine Les fruits et légumes sont décontaminés conformément au process de l'entreprise Les fruits et les légumes sont taillés et découpés conformément au process de l'entreprise Les fruits et les légumes sont travaillés et valorisés conformément aux fiches recettes de l'entreprise 		
Assembler les préparations salées et sucrées	<ul style="list-style-type: none"> Le matériel nécessaire aux préparations est sorti et disposé Les produits sont sortis et assemblés conformément aux fiches recettes 		
Conditionner les denrées alimentaires avant et après le service	<ul style="list-style-type: none"> Les méthodes et les procédures sont connues, appliquées et respectées Tout produit souillé ou en fin de vie est valorisé et jeté 		

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations	
		Initiale	Finale
Date :	
PRÉPARATION CULINAIRES	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
BUFFETS FROIDS			
Dresser et réapprovisionner les préparations sur les buffets	<ul style="list-style-type: none"> Le poste est impeccable Les plans de merchandising (montage) sont connus et appliqués Le poste est constamment garni L'implantation est faite selon les règles d'hygiène en vigueur dans l'entreprise Le travail est effectué avec discrétion 		
Nettoyer les locaux, équipements et matériels avec les produits adaptés	<ul style="list-style-type: none"> Le matériel de nettoyage est propre et prêt à l'emploi Les plans et plannings de nettoyage sont respectés Les produits lessiviels sont adaptés et utilisés correctement Le matériel et les produits lessiviels sont propres et rangés après chaque utilisation 		
Gérer les flux de clientèle	<ul style="list-style-type: none"> La production est adaptée en fonction du flux et de l'arrivée de la clientèle 		
Veiller à la propreté constante de la vaisselle et des ustensiles utilisés	<ul style="list-style-type: none"> Proposer une vaisselle propre au client Utiliser des ustensiles propres et les nettoyer régulièrement 		
Trier et jeter les déchets et les emballages	<ul style="list-style-type: none"> Les emballages et déchets sont jetés et triés selon les procédures de l'entreprise 		
Accueillir le client en buffet	<ul style="list-style-type: none"> Aucune demande de client ne reste sans réponse, que celle-ci puisse être fournie directement ou par quelqu'un d'autre (hiérarchie, collègue...) La maîtrise de soi est observée en toutes circonstances Les situations délicates sont traitées avec diplomatie Chaque fois que possible les suggestions sont orientées vers les produits à vendre en priorité Les techniques de vente additionnelle sont maîtrisées et utilisées 		
Travailler en coordination avec la cuisine en buffet	<ul style="list-style-type: none"> Les ruptures sont anticipées et la cuisine est prévenue à temps pour que l'approvisionnement soit fluide 		
SALLE	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Mettre en place la salle (propreté, meubles de service durant tout le service, approvisionnement vaisselle)	<ul style="list-style-type: none"> Les standards de propreté en vigueur dans l'établissement sont respectés pour l'ensemble (sols, tables, meubles, chaises, fours à micro-ondes...) La vaisselle et les ustensiles sont propres et disponibles tout au long du service 		
Décorer et mettre à jour les outils de l'animation commerciale	<ul style="list-style-type: none"> Le thème de l'animation est connu et respecté La participation à l'animation est active 		
Accueillir les clients en salle	<ul style="list-style-type: none"> Aucune demande de client ne reste sans réponse que celle-ci puisse être fournie directement ou par quelqu'un d'autre (hiérarchie, collègue...) La personne est souriante et va à la rencontre du client La tenue est impeccable, l'hygiène corporelle irréprochable, l'expression orale est correcte. L'emplacement est proposé chaque fois que possible Le client est aidé pour s'installer si nécessaire (table à déplacer par exemple) La maîtrise de soi est observée en toutes circonstances Les situations délicates sont traitées avec diplomatie Les techniques de vente additionnelle sont maîtrisées 		

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations	
		Initiale	Finale
Date :	
SALLE (suite)	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Gérer le débarrasage et le nettoyage des tables	<ul style="list-style-type: none"> • Les couverts sont triés, les restes regroupés dans une même assiette, les verres correctement manipulés • Les plateaux sont placés dans les chariots • L'ensemble des opérations est effectué avec discrétion • Les tables sont nettoyées et remises en service pour les prochains clients 		
Gérer les flux de clientèle	<ul style="list-style-type: none"> • Les départs clients sont anticipés afin de préparer rapidement les nouvelles arrivées clients 		
Trier les déchets	<ul style="list-style-type: none"> • Les emballages et déchets sont jetés et triés selon les procédures de l'entreprise 		
Nettoyer les locaux, équipements et matériels	<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de nettoyage est propre et prêt à l'emploi • Les plans et plannings de nettoyage sont respectés • Les produits lessiviels sont adaptés et utilisés correctement • Le matériel et les produits lessiviels sont propres et rangés après chaque utilisation 		
Nettoyer les surfaces commerciales (salle, toilettes, entrées,...)	<ul style="list-style-type: none"> • Les surfaces (salle, toilettes, entrées,...) sont constamment propres • En cas d'incident (plateau renversé, vaisselle cassée,...), la zone est immédiatement sécurisée et nettoyée 		
CAISSE	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Préparer le poste (la caisse)	<ul style="list-style-type: none"> • Le poste et son environnement sont propres et attrayants • Le fonds de caisse est vérifié en présence d'un supérieur hiérarchique • La présence du matériel nécessaire est vérifiée : rouleaux, monnaie, agrafeuse, stylos... • Les consignes spécifiques sont à disposition : tickets restaurant volés, remises... 		
Accueillir les clients en caisse	<ul style="list-style-type: none"> • La personne est souriante et avenante • La tenue est impeccable, l'hygiène corporelle irréprochable, l'expression orale est correcte • Aucune demande de client ne reste sans réponse que celle-ci puisse être fournie directement ou par quelqu'un d'autre (hiérarchie, collègue...) • Les techniques de vente additionnelle sont connues et maîtrisées • La propreté de la vaisselle et des ustensiles est vérifiée, et le cas échéant, sont remplacés 		
Gérer les flux de clientèle	<ul style="list-style-type: none"> • En fonction du flux, le supérieur hiérarchique est alerté, pour ouvrir des caisses supplémentaires par exemple • De l'aide est apportée aux personnes qui en ont besoin : handicapés, personnes avec enfants jeunes... 		
Typier les produits commandés	<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures propres à l'entreprise sont connues et appliquées 		
Encaisser	<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures propres à chaque mode de paiement sont connues et appliquées 		

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations	
		Initiale	Finale
Date :	
CAISSE (suite)	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Clôturer la caisse	<ul style="list-style-type: none"> Le total des encaissements est ventilé par mode de paiement Les nuls, offerts, remises sont édités Le fonds de caisse est vérifié en présence d'un supérieur hiérarchique L'ensemble des opérations se fait dans le respect des consignes de sécurité Le poste et le matériel sont laissés en parfait état de propreté pour le service suivant 		
Nettoyer les locaux, équipements et matériels	<ul style="list-style-type: none"> Le matériel de nettoyage est propre et prêt à l'emploi Les plans et plannings de nettoyage sont respectés Les produits lessiviels sont adaptés et utilisés correctement Le matériel et les produits lessiviels sont propres et rangés après chaque utilisation 		
LAVERIE	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Préparer le poste	<ul style="list-style-type: none"> La tenue est propre et les mains sont lavées selon la procédure de l'entreprise Le matériel est en état de marche Les équipements en produits lessiviels sont approvisionnés 		
Faire tremper les matériels utilisés en production et en service	<ul style="list-style-type: none"> Les équipements de protection individuelle sont portés Les matériels tranchants sont isolés Les déchets restants sont évacués Les matériels ayant besoin d'un trempage sont bien identifiés Les produits adéquats sont utilisés 		
Réceptionner et trier la vaisselle	<ul style="list-style-type: none"> La douchette est passée sur la vaisselle La vaisselle est rangée dans les paniers appropriés (verres, assiettes, couverts...) avant le passage en machine 		
Laver et entretenir la machine	<ul style="list-style-type: none"> La propreté intérieure de la machine est vérifiée le montage et le démontage de la machine sont connus et parfaitement effectués toutes les procédures de lavage à la machine sont connues et appliquées : température, dosage,... la qualité de la vaisselle propre est vérifiée : calcaire, rénovation de la vaisselle... 		
Laver à la main	<ul style="list-style-type: none"> Les produits utilisés correspondent à ce type de lavage Les équipements de protection individuelle sont portés 		
Vérifier la propreté et trier en sortie	<ul style="list-style-type: none"> La vaisselle est remise au lavage si elle n'est pas impeccable La vaisselle ébréchée est isolée La vaisselle est rangée par catégorie 		
Trier et jeter les déchets	<ul style="list-style-type: none"> Les emballages et déchets sont jetés et triés selon les procédures de l'entreprise 		
Transporter les déchets dans les conteneurs	<ul style="list-style-type: none"> La marche en avant est respectée : le propre et le sale ne se croisent pas Les conteneurs sont régulièrement désinfectés 		

Avis conjoint du tuteur et du formateur

Positif

Négatif

Date : / /

En cas d'avis négatif, préciser le motif :

Entreprise
Signature et cachet

Établissement de formation
Signature et cachet

Salarié
Signature

Bilan du tuteur

Le tableau ci-dessous est à remplir lors des périodes pratiques en entreprise, autant de fois que nécessaire.

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date :	
Signature du tuteur et cachet de l'établissement	Signature du salarié

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date :	
Signature du tuteur et cachet de l'établissement	Signature du salarié

Bilan du centre

Le tableau ci-dessous est à remplir lors des périodes de formation en centre, autant que nécessaire.

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date :	
Signature et cachet de l'établissement de formation	Signature du salarié

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date :	
Signature et cachet de l'établissement de formation	Signature du salarié